Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 167 del 20 luglio 2006 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 20 luglio 2006** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 169

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 luglio 2006.

Sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 luglio 2006.

Sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2006, termine fissato dalla Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Marche, Molise, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Umbria e la provincia autonoma di Bolzano, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 18 luglio 2005;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 attualmente abrogato e sostituito dal regolamento(CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della sesta revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 luglio 2006

Il direttore generale: LA TORRE

ALLEGATI

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
	3	ratafia - rattafia
	4	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	annoia
	6	arrosticini di pecora
	7	capra alla neretese
	8	guanciale amatriciano
	9	micischia (aree interne)
	10	mortadella di campotosto
	11	porchetta abruzzese
	12	salame abruzzese
	13	salame aquila
	14	salsiccia di fegato
	15	salsiccia di fegato con miele
	16	salsiccia di maiale sott'olio
	17	salsicciotto frentano
	18	soppressata abruzzese
	19	tacchino alla canzanese
	20	tacchino alla neretese
	21	ventricina teramana
	22	ventricina vastese
formaggi	23	cacio di vacca bianca
	24	caciocavallo abruzzese
	25	caciofiore aquilano
	26	caciotta vaccina frentana
	27	caprino abruzzese
	28	formaggi e ricotta di stazzo
	29	giuncata vaccina abruzzese
	30	giuncatella abruzzese
	31	incanestrato di castel del monte
	32	pecorino d'abruzzo
	33	pecorino di atri
	34	pecorino di farindola
	35	pecorino marcetto (spalmabile)
	36	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	37	olio agrumato
	38	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	aglio rosso di sulmona
	40	carciofo del vastese
	41	carote dell'altopiano del fucino
	42	castagna roscetta valle roveto
	43	cece
	44	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	45	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	46	cotognata e marmellata di mela cotogna
	47	fagioli a olio
	48	fagioli a pane
	49	farro d'abruzzo
	50	lenticchie di s. stefano di sessano
	51	mandorle di navelli
	52	marmellata d'uva (scrucchiata)
	53	marrone di valle castellana
	54	mela della valle del giovengo
	55	olive intosso
	56	patata di montagna del medio sangro
	57	patate degli altipiani d'abruzzo
	58	peperoncino secco piccante
	59	peperone secco dolce
	60	tartufi d'abruzzo
	61	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	62	bocconotti di castel frentano
	63	cicerchiata
	64	confetto di sulmona
	65	fiadone
	66	pagnotte da forno
	67	pane cappelli (maiella)
	68	pane casareccio aquilano
	69	pane con le patate
	70	parrozzo
	71	pizzelle
	72	sfogliatella di lama
	73	sise delle monache di guardiagrele
	74	torrone di guardiagrele
	75	torrone tenero al cioccolato di sulmona
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	76	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	77	miele
	78	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	scamorza
	21	toma
	22	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	23	lampascioni
	24	olive nere secche
	25	peperoni cruschi
	26	pomodori sott'olio
	27	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	28	biscotti glassati
	29	calzoni di ceci
	30	cicerata
	31	gelatina dolce di maiale
	32	migliaccio
	33	mostaccioli
	34	pane di matera
	35	pizza con i cingoli di maiale
	36	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	37	ravioli
	38	sanguinaccio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	39	miele lucano (r'miel)
	40	ricotta
	41	ricotta forte
	42	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale

Tipologia	N°	Prodotto
	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	'a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	asparago selvatico della calabria
	70	biondo tardivo di trebbisacce
	71	broccoli di rapa
	72	cannonata calabrese
	73	castagne al mosto cotto
	74	castagne di calabria
	75	ceci abbrustoliti, calia
	76	cedro
	77	cedro candito
	78	cicoria selvatica calabrese
	79	cicorie selvatiche sott'olio
	80	cipolla rossa di tropea
	81	cipolline sott'olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi del cosentino
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi "rosito"
	98	funghi misti di bosco sott'olio
	99	funghi porcini silani "sillo"
	100	funghi porcini sott'olio
	101	funghi rositi sott'olio
	102	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	103	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	104	involtini di melanzane
	105	limetta
	106	limoni di rocca imperiale
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di cipolla rossa di tropea
	110	marmellata di clementine
	111	marmellata di limoni
	112	marmellata di mandarini
	113	marmellata di uva
	114	melanzane sott'olio
	115	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	116	miele di fichi
	117	misi misi affucati, amareddi affucati
	118	olive alla calce
	119	olive in salamoia
	120	olive nella giara

Tipologia	N°	Prodotto
	121	olive nere infornate
	122	olive schiacciate
	123	olive sotto sale
	124	origano selvatico della calabria
	125	pallone di fichi
	126	panicilli
	127	patata della sila
	128	peperoncini piccanti ripieni
	129	peperoncini sott'olio
	130	peperoncino di spilinga
	131	peperoncino piccante calabrese
	132	peperone roggianese
	133	pistilli
	134	pomodori secchi
	135	pomodori secchi ripieni
	136	pomodori secchi sott'olio
	137	pomodori verdi conservati
	138	pomodoro di belmonte
	139	trecce di fichi
	140	tritato di peperoncino
	141	zucchini sott'olio
condimenti	142	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	143	'nzullini
	144	anicini
	145	biscotti alle mandorle e al miele
	146	bucconotto
	147	buffeddi
	148	cannoli, i cannola
	149	chinulille
	150	cotognata
	151	crema reggina
	152	crispelle salate, crispeddhe
	153	crispelle dolci, crispeddhe
	154	crostini di grano
	155	cudduraci, 'nguti
	156	cupeta
	157	cuzzupa
	158	dita d'apostolo
	159	fichi ricoperti al cioccolato
	160	frese bianche
	161	frese integrali
	162	frise al peperoncino
	163	ginetti
	164	granita, scirobetta
	165	lestopitta
	166	liquirizia
	167	liquirizia alla menta
	168	liquirizia all'anice
	169	morticeddhi, frutti alla martorana
	170	mostaccioli
	171	mozzetti
	172	nacatole
	173	nepitelle
	174	ossa di morto, ossa i mortu
	175	pan di spagna di dipignano
	176	pane al miele di cerzeto
	177	pane casereccio
	178	pane con la giuggiulena
	179	pane di castagne
	180	pane di patate
	181	pane di pellegrina, i pani di pellegrina

Tipologia	N°	Prodotto
	182	pane di segale di canolo
	183	pasta col ferretto
	184	pasta di mandorla al bergamotto
	185	pasta di mandorle
	186	pasta fileja
	187	paste con lo zucchero
	188	pesca
	189	petrale, u petrali
	190	pezzo duro
	191	pignolata al miele, napitedchi
	192	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	193	piparelle
	194	pitta
	195	pitta di san martino
	196	pitta 'mpigliata
	197	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	198	pizza di maggio, pitta di maju
	199	pizzi ccu niebiti
	200	pizziccul'ova
	201	rafioli
	202	sammartine
	203	sanguinaccio
	204	scaldatelle, scaldateddi
	205	scalille
	206	sguta
	207	sorbetto al bergamotto
	208	sospiri di monaca
	209	stomatico
	210	stracetti
	211	stroncatura, struncatura
	212	susumelle
	213	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	214	taralli bianchi
	215	taralli morbidi
	216	tarallini ai semi di anice
	217	tarallini ai semi di finocchio
	218	tarallini al peperoncino
	219	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	220	tartufo di pizzo
	221	torroncino
	222	torrone a poglia con mandorle, turruni
	223	torrone di arachidi con zucchero
	224	torrone gelato, turruni gelatu
	225	turdilli
	226	xialuni
	227	zeppole, zzippulii san giuseppi
prodotti della gastronomia	228	frittata pasquale
	229	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	230	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	231	melanzane ripiene, mulingiani chini
	232	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	233	parmigiana
	234	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	235	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	236	pomodori ripieni, pummaroro chini
	237	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	238	uova e curcuci, ova chi curcuci
	239	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	240	acciughe marinate

Tipologia	N°	Prodotto
	241	acciughe salate
	242	aguglie, costardelle fritte
	243	alici salate
	244	alici salate e pepate
	245	alici sott'olio
	246	bottarga di tonno
	247	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	248	involtini di pesce spada
	249	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	250	pesce sciabola, vela, spatola
	251	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	252	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	253	rosamarina
	254	sarde salate
	255	sarde salate e pepate
	256	sardella salata di crotone
	257	stocafisso, stocco alla ghiotta
	258	stocco di mammola
	259	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	260	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti latiiero caseari di vario tipo escluso il burro)	261	miele di arancio calabrese
	262	miele di castagno calabrese
	263	miele di corbezzolo
	264	miele di eucaliptus calabrese
	265	miele di melata di abete calabrese
	266	miele di sulla calabrese
	267	ricotta
	268	ricotta affumicata
	269	ricotta di capra affumicata
	270	ricotta di pecora
	271	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	**N°**	**Prodotto**
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di suino di razza casertana
	24	carne ovina di laticauda
	25	cervellatine
	26	cicoli
	27	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	28	fegato con la zeppa
	29	filetto di vairano patenora
	30	filettone di vairano patenora
	31	fiocco di prosciutto
	32	fleppa
	33	gelatina di maiale
	34	mozzariello
	35	nnoglia di maiale
	36	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	37	pancetta arrotolata
	38	pancetta tesa
	39	prosciutto di casaletto
	40	prosciutto di monte
	41	prosciutto di pietraroja
	42	salame napoli
	43	salame di mugnano
	44	salsiccia
	45	salsiccia affumicata
	46	salsiccia di polmone
	47	salsiccia sotto sugna
	48	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	49	samurchio
	50	soppressata cilentana e del vallo di diano
	51	soppressata del sannio
	52	soppressata di gioi cilento
	53	soppressata di ricigliano
	54	soppressata irpina
	55	zuppa di soffritto
formaggi	56	bebè di sorrento
	57	bocconcini alla panna di bufala

Tipologia	N°	Prodotto
	58	burrini e burrata di bufala
	59	caciocavallo affumicato
	60	caciocavallo di bufala
	61	caciocavallo di castelfranco
	62	caciocavallo podolico
	63	cacioricotta caprino del cilento
	64	caciottina canestrata di sorrento
	65	caso conzato
	66	casoperuto e marzolino
	67	fiordilatte
	68	formaggio caprino del cilento
	69	manteca
	70	manteca del cilento
	71	mozzarella nella mortella
	72	pecorino del monte marzano
	73	pecorino di bagnolese
	74	pecorino di carmasciano
	75	pecorino di laticauda
	76	pecorino fresco e stagionato
	77	pecorino salaprese
	78	provola affumicata
	79	provola affumicata di bufala
	80	provolone del monaco
	81	riavulillo
	82	scamorza
	83	scamorza di bufala
	84	scamosciata
	85	stracciata
	86	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	87	burro di bufala
	88	olio extravergine di oliva irpinia
	89	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	90	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	91	aglio dell'ufita
	92	albicocca vesuviana
	93	amarene appassite dei colli di s. pietro
	94	arancia di pagani
	95	arancia di sorrento
	96	broccolo del vallo di diano
	97	broccolo friariello di napoli, friarielli
	98	caldarroste in sciroppo e rum
	99	cappella
	100	carciofo bianco
	101	carciofo capuanella
	102	carciofo di castellammare
	103	carciofo di montoro
	104	carciofo di pietrelcina
	105	carciofo di procida
	106	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	107	cardone
	108	carlentina
	109	carosella
	110	castagna del monte faito
	111	castagna del prete
	112	castagna di acerno
	113	castagna di serino
	114	castagna paccuta
	115	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	116	castagne infornate, castagne n'fornate

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	117	castagne moscie, fico
	118	cavolfiore gigante di napoli
	119	cece di cicerale
	120	ciambottella
	121	cicoria selvatica
	122	cicoria verde di napoli
	123	ciliegia del monte
	124	ciliegia della recca
	125	ciliegia di bracigliano
	126	ciliegia di siano
	127	ciliegia maiatica
	128	ciliegia melella
	129	ciliegia s. pasquale
	130	cipolla bianca di pompei
	131	cipolla ramata di montoro
	132	cipollotto nocerino
	133	fagioli lardari
	134	fagioli quarantini
	135	fagioli tabacchini
	136	fagiolo a formella
	137	fagiolo dell'occhio
	138	fagiolo di controne
	139	fagiolo di villaricca
	140	fagiolo striato del vallo di diano
	141	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	142	fava di miliscola
	143	fichi secchi con miele
	144	fico di s. mango
	145	finocchio bianco palettone
	146	finocchio di sarno
	147	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	148	giallona di siano
	149	kaki vainiglia napoletano
	150	lenticchia di valle agricola
	151	limone di procida
	152	lupino gigante di vairano
	153	mais spiga bianca, spogna bianca
	154	marrone di roccadaspide
	155	marrone di s. cristina
	156	marrone di scala
	157	marzellina
	158	marzocca
	159	mela capodiciuccio
	160	mela chianella
	161	mela chichedda
	162	mela limoncella
	163	mela limoncellona
	164	mela san giovanni
	165	mela sergente
	166	mela tubbiona
	167	mela zitella
	168	melanzana cima di viola
	169	melone di altavilla
	170	melone napoletano
	171	nocciola camponica
	172	nocciola di s. giovanni
	173	nocciola mortarella
	174	nocciola riccia di talanico
	175	noce di sorrento
	176	noce malizia
	177	noce san martino
	178	oliva caiazzara

Tipologia	N°	Prodotto
	179	oliva masciatica
	180	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	181	papaccelle
	182	pappola
	183	patata novella
	184	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
	185	peperoncini ripieni al tonno
	186	peperoncini verdi o di fiume
	187	peperone papaccella, papaccelle riccie
	188	peperoni quagliettani
	189	pera del rosario
	190	pera mastantuono
	191	pera pennata
	192	pera sant'anna
	193	pera sorba
	194	pera spadona di salerno
	195	pera spina
	196	percoca col pizzo
	197	percoca puteolana
	198	percoca terzarola
	199	pesca bellella di melito
	200	pesca bianca napoletana
	201	peschiole
	202	piselli cornetti
	203	pomodori secchi sott'olio
	204	pomodorino campano
	205	pomodorino corbarino
	206	pomodorino vesuviano
	207	pomodoro di sorrento
	208	pomodoro spuniello
	209	prugna coglipiecuri
	210	risciola
	211	saragolla
	212	scarola bianca riccia schiana
	213	speuta
	214	susina botta a muro
	215	susina marmulegna
	216	susina pappacona
	217	susina pazza
	218	susina scarrafona
	219	susina turcona
	220	tartufo di colliano
	221	tartufo nero di bagnoli irpino
	222	torzella, cavolo greco, torza riccia
	223	uva catalanesca
	224	uva cornicella
	225	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	226	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	227	babà
	228	biscotti al miele
	229	biscotti di castellammare
	230	biscotto di grano integrale
	231	biscotto di granone
	232	calzoncelli
	233	calzone
	234	cartellate con mosto
	235	casatiello dolce
	236	casatiello sugna e pepe
	237	chiacchiere

Tipologia	N°	Prodotto
	238	confettone, ò cunftton
	239	copeta
	240	delizie al limone
	241	follovielli
	242	fusillo di felitto
	243	fusillo di gioi
	244	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	245	guanto caleno
	246	migliaccio
	247	mustaccioli
	248	ndunderi
	249	pagnotta di santa chiara
	250	palme di confetti
	251	pancotto dei foresi
	252	pane di calitri
	253	pane dei camaldoli
	254	pane di iurmano
	255	pane di montecalvo
	256	pane di padula
	257	pane di san sebastiano
	258	pane di saragolla
	259	pane di villaricca
	260	panesillo di ponte
	261	pantorrone
	262	panuozzo
	263	panzarotti
	264	pasta di gragnano
	265	pastiera
	266	pigna
	267	pizza chiena
	268	pizza con ricotta
	269	pizza di scarola
	270	pizza figliata, serpentone
	271	pizza migliazza cu li frittole
	272	pizza napoletana verace artigianale
	273	puccellato dolce
	274	puccellato salato
	275	raffioli
	276	raviolo di ricotta di pecora
	277	ricci
	278	roccocò
	279	sanguinaccio
	280	scaldatelle
	281	scazzatiello, cavatieddu
	282	scialatiello
	283	sciusciello, ò sciuscello
	284	sfogliatella
	285	sfogliatella santa rosa
	286	sospiri al limone
	287	spantorrone di grotta
	288	struffoli
	289	susamielli
	290	taraddi con finocchio
	291	taralli intrecciati
	292	tarallini al vino
	293	tarallo con le mandorle
	294	tarallo di agerola
	295	tarallo sugna e pepe
	296	tarallucci al naspro
	297	tasca
	298	torroncino di roccagloriosa
	299	torrone croccantino di s. marco dei cavoti

Tipologia	N°	Prodotto
	300	torrone di benevento
	301	torrone di castagna
	302	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	303	zandraglia
	304	zeppola di s. giuseppe
	305	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	306	acciughe sotto sale
	307	alicette piccanti
	308	alici di menaica
	309	alici marinate
	310	colatura di alici di cetara
	311	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	312	miele di acacia
	313	miele di castagno
	314	miele di girasole
	315	miele di sulla
	316	miele millefiori
	317	ricotta di fuscella
	318	ricotta di laticauda
	319	ricotta essiccata di bufala
	320	ricotta essiccata ovicaprina
	321	ricotta fresca di bufala
	322	ricotta fresca ed essiccata di capra
	323	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	324	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	marsala all'uovo, marsala al'öv
	3	nocino, nosen nozèn
	4	sassolino
	5	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	6	vino de monte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	8	bel e cot, belecot
	9	bondiola
	10	cappello del prete, cappel da pret
	11	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	12	castrato di romagna, castrè, castròn
	13	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	14	coppa arrosto, cupa arost
	15	coppa di parma
	16	culatello, culatel
	17	fiocchetto
	18	fiocco di culatello
	19	lardo, gras
	20	pancetta canusina
	21	piccola di cavallo, picula 'd caval
	22	pollo di razza fidentina
	23	pollo di razza romagnola
	24	porchetta, purcheta
	25	salama da sugo
	26	salama da sugo di madonna boschi
	27	salame all'aglio, salam da l'ai
	28	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	29	salame felino
	30	salame fiorettino
	31	salame gentile, salam gentil
	32	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	33	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	34	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	35	stracotto alla piacentina, 'l stua
	36	suino di razza mora o mora romagnola
	37	suino pesante
	38	tasto, tast
	39	zuccotto di bismantova
condimenti	40	sale, sèl
formaggi	41	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	42	pecorino del pastore
	43	pecorino dell'appennino reggiano
	44	ravaggiolo
	45	ribiola della bettola, ill ribiol
	46	robiola, ribiola, furmai nis
	47	squacquerone di romagna, squaquaron

Tipologia	N°	Prodotto
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio bianco di monticelli
	49	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	50	albicocca val santerno di imola
	51	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	52	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	53	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	54	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	55	antiche varietà di fichi piacentini: verdulino, verdulen, della goccia, d'la gusa
	56	antiche varietà di mandorla piacentina: mandorla piacentina
	57	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	58	antiche varietà di olivo piacentino: monte giogo, vernasca
	59	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	60	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	61	asparago, asparagina, sparazena
	62	cardo gigante di romagna
	63	castagna fresca e secca di granaglione
	64	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	65	ciliegia di vignola
	66	cipolla tipica di medicina
	67	cocomero tipico di san matteo decima
	68	doppio concentrato di pomodoro
	69	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	70	fragola di romagna
	71	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	72	loto di romagna
	73	marrone di campora, maron ed campra
	74	mela campanina, pom campanein
	75	melone tipico di san matteo decima
	76	patata di bologna
	77	patata di montese
	78	pesca varietà bella di cesena
	79	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	80	saba dell'emilia-romagna, sapa
	81	sapore, savor
	82	savor di Romagna, savôr

Tipologia	N°	Prodotto
	83	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	84	sugali, sugal
	85	sughi, sugh
	86	sughi d'uva reggiani
	87	susina di vignola
	88	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	89	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	90	tartufo bianco pregiato
	91	tartufo nero di fragno, trifola
	92	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	93	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	94	amaretti di modena, amaràtt
	95	amaretto di Spilamberto, amaràtt et Spilambèrt
	96	anolini, anvein, amvei, anvei
	97	anolino, anolen
	98	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	99	bensone, balsone, balsòn
	100	biscione reggiano
	101	bizulà
	102	bomba di riso, bomba 'd ris
	103	borlengo, burleng, burlang
	104	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bustèngh
	105	canestrelli, canestrèli
	106	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	107	cappelletti, caplitt
	108	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	109	cappelletto reggiano
	110	castagnaccio, pattona
	111	ciaccio, ciacc
	112	ciambella ferrarese, brazadela
	113	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	114	ciambella, boslan
	115	ciambelline, buslanein
	116	crescenta fritta, cherscènta frètta
	117	croccante, cruccant
	118	dolce di san michele, dolz ad san michele
	119	erbazzone di reggio emilia
	120	focaccia con ciccioli, chisola
	121	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	122	frittelle di riso, fritell ad ris
	123	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	124	garganello, garganell
	125	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	126	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	127	gnocchi modenesi, gnòcc
	128	gnocco fritto, gnocc frett
	129	latte brulè, latt brulè

Tipologia	N°	*Prodotto*
	130	latte in piedi, latt in pè
	131	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, lasagnotti, meltajé, maltajéd, meltajéd
	132	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	133	miacetto, miacet
	134	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	135	mistòk
	136	mistuchina, mistuchen
	137	mosto cotto, must cot
	138	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	139	pane casareccio, pan casalen
	140	pane di zucca, pan ad zucca
	141	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	142	pane schiacciato, batäro
	143	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	144	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	145	pattona
	146	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	147	pinza bolognese, penza bolognese
	148	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	149	sbricciolina, sbrisulina
	150	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	151	spongata, spunghéta
	152	spongata di busseto
	153	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	154	spongata di reggio emilia
	155	stracchino gelato. stracchein in gelato
	156	strozzapreti, strozaprit
	157	tigella modenese. tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	158	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	159	topino d'ognissanti
	160	torta d'erbe
	161	torta dei preti, turta ad prètt
	162	torta di granoturco, turta ad melga
	163	torta di mele, turta ad pum
	164	torta di pere, turta ad per
	165	torta di prugne, turta ad brugna
	166	torta di riso di reggiana
	167	torta di tagliatelle
	168	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	169	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	170	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	171	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	172	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	173	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	174	tortelli di zucca, cappellacci di zucca, turtlon ad sùca
	175	tortellini di bologna
	176	tortellini di modena
	177	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti della gastronomia	178	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina

Tipologia	N°	*Prodotto*
	179	anguilla in umido, anguilla in umid
	180	calza gatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	181	cavoli ripieni, cavul ripein
	182	cotenna e ceci, cudga e sisar
	183	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	184	faraona alla creta, faraona al creda
	185	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	186	funghi fritti, fonz fritt
	187	gnocchi, gnocc
	188	insalata rustica, rustisana
	189	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	190	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	191	lumache alla bobbiesi, maccheron bubbies
	192	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	193	merluzzo in umido, marluss in umid
	194	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	195	ovuli ripieni, ovuli ripein
	196	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	197	polenta condita, puleinta consa
	198	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	199	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	200	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	201	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	202	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	203	scàpa, scàpa (a Calosa di Monteforino), mnufocc, menni
	204	sulàda
	205	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	206	torta di patate, turta d'patat
	207	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	208	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	209	tortelli di zucca, tortei ad zucc
	210	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	211	verzolini, varzulein
	212	zucchini ripieni, zucchein ripein
	213	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	214	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	215	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	216	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	217	miele di tiglio, mel tiglio
	218	miele vergine integrale
	219	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	220	acquadelle marinate
	221	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	sliwowitz, distillato di prugne
	8	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello istriano
	10	argjel
	11	bondiola
	12	brusaula
	13	cappone friulano
	14	cicines
	15	coppa di testa
	16	cotto d'oca
	17	crafus
	18	filon
	19	insaccati affumicati
	20	lardo
	21	lingua cotta di carnia
	22	linguâl
	23	lujanie
	24	marcundela
	25	musetto
	26	ossocollo e culatello affumicati
	27	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	28	pancetta arrotolata manicata
	29	pancetta con lonza
	30	pancetta stesa, lardo, guanciale
	31	pestadice
	32	pestat
	33	peta
	34	petto d'oca affumicato
	35	pindulis
	36	polmonarie
	37	porcaloca
	38	prosciuttino crudo d'oca
	39	prosciutto cotto praga
	40	prosciutto di cormons
	41	prosciutto dolce o affumicato
	42	salam di cueste
	43	salame d'oca
	44	salame friulano
	45	sanganel
	46	sassaka
	47	sbarbot
	48	schulta fumat
	49	sopressa
	50	spalla cotta di carnia affumicata
	51	speck affumicato
	52	speck d'oca
	53	stinco di carnia

Tipologia	N°	Prodotto
condimenti	54	aceto di mele
formaggi	55	caciotta caprina
	56	cuincir
	57	formadi frant
	58	formaggio asìno
	59	formaggio caprino morbido
	60	formaggio di malga
	61	formaggio fagagna
	62	formaggio salato
	63	formai del cìt
	64	frico
	65	latteria
	66	monte re
	67	sot la trape
	68	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	69	olio dei colli orientali
	70	olio del carso
	71	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	72	aglio di resia
	73	asparago bianco
	74	asparago verde in agrodolce
	75	blave di mortean
	76	brovada
	77	craut garp
	78	fagioli borlotti di carnia
	79	lidrìc cul pòc
	80	mais da polenta
	81	patate di ribis e godia
	82	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	83	pesca iris rosso
	84	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	85	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	86	radic di mont
	87	radicchio canarino
	88	ràti
	89	rosa di gorizia
	90	savors
	91	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	92	biscotto esse
	93	biscotto pordenone
	94	buiadnik
	95	cjalcune
	96	cjalzòns
	97	colaz
	98	favette triestine
	99	gubana
	100	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	101	marmellata di olivello spinoso e mele
	102	pinza triestina
	103	presnitz

Tipologia	N°	Prodotto
	104	putizza
	105	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	106	calamaro di saccaleva
	107	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	108	dondolo, tartufo di mare
	109	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	110	mormora di miramare
	111	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	112	passera coi ovi, passera con le uova
	113	pedocio de trieste, cozza di trieste
	114	pesce di valle
	115	sardoni in savor
	116	sardoni salati
	117	sievoli soto sal
	118	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	119	miele di acacia del carso
	120	miele di marasca del carso
	121	miele di melata di bosco del carso
	122	miele di tiglio del carso
	123	miele friulano di acacia
	124	miele friulano di castagno
	125	miele friulano di tarassaco
	126	miele millefiori del carso
	127	miele millefiori della montagna friulana
	128	miele millefiori della pianura friulana
	129	ricotta affumicata di malga
	130	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
	7	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	8	braciole sott'olio
	9	buddellucci o viarelli
	10	capocollo o lonza
	11	carne di bovino maremmano
	12	carne di coniglio leprino viterbese
	13	carne di pecora secca
	14	coppa (coppa viterbese)
	15	coppa reatina
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	20	lardo di leonessa
	21	lardo di san nicola
	22	lardo stagionato al maiale nero
	23	lombetto della sabina e dei monti della laga
	24	lombetto o lonza
	25	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	26	mortadella di cavallo
	27	omento di maiale (beverelli)
	28	pancetta di suino
	29	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	30	porchetta
	31	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	32	porchetta di poggio bustone
	33	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	34	prosciutto cotto al vino ci cori
	35	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	36	prosciutto di montagna della tuscia
	37	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	38	salame paesano
	39	saldamirelli
	40	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	41	salsicce secche aromatiche
	42	salsicce secche di suino
	43	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	44	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	45	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	46	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	47	salsiccia di fegato di suino
	48	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	49	spalla di suino (spalluccia)
	50	tordo matto di zagarolo
	51	vitellina di bufala di amaseno
	52	vitellone di itri
	53	zampetti
	54	zauzicchie e salam funnan
condimenti	55	pasta di olive
	56	pestato di olive di gaeta
	57	salsa all'amatriciana
	58	salsa balsamica di uva

Tipologia	N°	Prodotto
formaggi	59	burrata di bufala
	60	cacio di genazzano
	61	cacio fiore
	62	cacio magno
	63	cacio magno alle erbe
	64	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	65	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	66	cacioricotta di bufala
	67	caciotta dei monti della laga
	68	caciotta della sabina
	69	caciotta della sabina alle erbe
	70	caciotta di bufala
	71	caciotta di bufala pontina
	72	caciotta di mucca
	73	caciotta di vacca ciociara
	74	caciotta di vacca ciociara aromatizzata
	75	caciotta genuina romana
	76	caciotta mista ai bronzi
	77	caciotta mista della tuscia
	78	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	79	caciottina di bufala di amaseno
	80	caciottina di bufala di amaseno aromatizzata
	81	ciambella di morolo
	82	conciato di san vittore
	83	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	84	formaggio di capra
	85	gran cacio di morolo
	86	marzolino e/o marzolina
	87	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	88	pecorino ai bronzi
	89	pecorino dei monti della laga
	90	pecorino della sabina
	91	pecorino della sabina alle erbe
	92	pecorino di amatrice
	93	pecorino in grotta del viterbese
	94	pressato a mano
	95	provola di bufala (semplice e affumicata)
	96	provola di vacca (semplice e affumicata)
	97	provolone vaccino
	98	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	99	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	100	burro di san filippo
	101	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	102	olio monovarietale extra vergine di ciera
	103	olio monovarietale extra vergine di itrana
	104	olio monovarietale extra vergine di marina
	105	olio monovarietale extra vergine di salviana
	106	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	107	actinidia
	108	aglio rosso di castelliri
	109	aglio rosso di proceno
	110	arancio biondo di fondi
	111	asparago verde di canino e montalto di castro
	112	broccoletti sezzesi "sini"
	113	broccoletto di anguillara
	114	broccolo romanesco
	115	carciofini sott'olio
	116	carciofo di orte
	117	carciofo di sezze
	118	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	119	carote di viterbo in bagno aromatico
	120	castagna di terelle
	121	cece del solco dritto di valentano
	122	ceci

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	123	cicerchia
	124	cicerchia di campodimele
	125	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	126	ciliegia di celleno
	127	ciliegia ravenna della sabina
	128	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	129	fagiolina arsolana
	130	fagiolo a pisello
	131	fagiolo borbontino
	132	fagiolo cannellino di atina
	133	fagiolo cappellette di vallepietra
	134	fagiolo ciavattone piccolo
	135	fagiolo cioncone
	136	fagiolo del purgatorio di gradoli
	137	fagiolo di sutri
	138	fagiolo giallo
	139	fagiolo regina di marano equo
	140	fagiolo solfarino
	141	fagiolo verdolino
	142	fagiolone di vallepietra
	143	farina di marroni
	144	farro
	145	farro dei monti lucretili
	146	farro del pungolo di acquapendente
	147	ferlengo o finferlo di tarquinia
	148	fichi sciroppati con nocciole
	149	fichi secchi di sonnino
	150	finocchio della maremma viterbese
	151	fragolina di nemi
	152	lattuga signorinella di formia
	153	lenticchia di onano
	154	lenticchia di rascino
	155	lenticchia di ventotene
	156	mais agostinella
	157	marmellata di agrumi
	158	marmellata di castagne
	159	marmellata di mele al mosto cotto
	160	marmellata di uva fragola
	161	marmellata di viscioli
	162	marrone (dei monti cimini, di cave)
	163	marrone di arcinazzo romano
	164	marrone di latera
	165	melanzane sott'olio
	166	mentuccia essiccata
	167	nocciola dei monti cimini
	168	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	169	orzo perlato dell'alto lazio
	170	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	171	patata dell'alto viterbese
	172	patata di leonessa
	173	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	174	peperone alla vinaccia
	175	peperoni secchi
	176	pere sciroppate al mosto
	177	pesche o percoche sciroppate
	178	pinolo del litorale laziale
	179	pomodoro corno di toro
	180	pomodoro scatolone di bolsena
	181	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	182	scorsone o tartufo d'estate
	183	tartufo di campoli appennino
	184	tartufo dei monti lepini
	185	tartufo di cervara
	186	tartufo di saracinesco

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	187	uva da tavola pizzutello di tivoli
	188	visciolo dei monti lepini
	189	zucchina con il fiore
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	190	amaretti
	191	amaretti casperiani
	192	amaretto di guarcino
	193	bastoni
	194	biscotti
	195	biscotto di s.antonio
	196	biscotti e ciambelle all'uovo
	197	biscotti sezzesi
	198	biscotto di sant'anselmo
	199	bussolani
	200	cacchiarelle
	201	caciata di sezze
	202	caciatella di maenza
	203	cacione di civitella s. paolo
	204	calzone con verdure
	205	casata pontecorvese
	206	castagnaccio
	207	castagne stampate
	208	ciacamarini
	209	ciambella al mosto
	210	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	211	ciambella all'anice di veroli
	212	ciambelle al vino
	213	ciambelle al vino moscato di terracina
	214	ciambelle con l'anice
	215	ciambelle da sposa
	216	ciambelle del barone
	217	ciambelle di magro di sermoneta
	218	ciambelle n'cotte
	219	ciambelle salate
	220	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	221	ciambelline
	222	ciammella ellenese
	223	ciammelle d'ova
	224	ciammellono
	225	ciriola romana
	226	crostata di visciole di sezze
	227	crostatine di visciole di sezze
	228	crostatino ripieno
		crustoli de girgenti
	230	cuzzi di roviano
	231	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	232	dolce di patate
	233	falia
	234	fave dei morti
	235	ferratelle
	236	fettarelle
	237	fettuccine
	238	filone sciapo da 1 kg.
	239	frascarelli
	240	frittelli di riso
	241	frittelline di mele di maenza
	242	frittellone di civita castellana
	243	giglietti di sermoneta e priverno
	244	gliu panettono di maenza
	245	gnocchetti di polenta
	246	gnocchi de lu contadino
	247	gnocchi di castagne
	248	gnocchi ricci
	249	imbriachelle
	250	i recresciuti di maenza

Tipologia	N°	Prodotto
	251	la copeta
	252	lacna stracciata di norma
	253	le crespelle di maenza
	254	lu cavalluccio e la puccanella
	255	maccheroni
	256	maccheroni a matassa
	257	maltagliati o fregnacce
	258	mostaccioli
	259	mostarde ponzesi
	260	murzelli
	261	murzitti
	262	pacchiarotti
	263	pagnottelle di salatuoro di sezze
	264	palombella
	265	pane cafone
	266	pane casareccio di lariano
	267	pane casareccio di lugnola
	268	pane casareccio di montelibretti
	269	pane con le olive bianche e nere
	270	pane con le patate (con purea di patate)
	271	pane di canale monterano
	272	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	273	pane di veroli
	274	pane integrale al forno a legna
	275	pangiallo
	276	panicella di sperlonga
	277	panini all'olio
	278	panpapato
	279	panpepato
	280	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	281	pastarelle col cremore
	282	paste di visciole di sezze
	283	pezzetti (sermoneta)
	284	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	285	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	286	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	287	pizza d'ova
	288	pizza fritta
	289	pizza grassa
	290	pizza sucia
	291	pizzicotti (biscotti)
	292	pizzicotto (pasta alimentare)
	293	polentini
	294	pupazza frascatana
	295	ravioli con crema di castagne
	296	ravioli di patate
	297	raviolo di san pancrazio
	298	sagne
	299	salavatici di roviano
	300	sciuscella
	301	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	302	serpette
	303	serpette di sermoneta
	304	sfusellati
	305	spaccaregli di sezze
	306	spumette
	307	strozzapreti
	308	struffoli di sezze e lenola
	309	tagliatelle di castagne
	310	taralli
	311	tersitti de girgenti
	312	terzetti
	313	tiella di gaeta

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	314	tisichelle viterbesi
	315	torroncino di alvito
	316	torta di ricotta di sermoneta
	317	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	318	torta pasqualina
	319	torteri di lenola
	320	tortolo di pasqua
	321	tortolo di sezze
	322	tozzetti (di viterbo)
	323	tozzetti di pasta frolla
	324	treccia all'anice di civitella s. paolo
	325	tusichelle
	326	zaoiardi di anagni
	327	zippole
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	328	alici sotto sale del golfo di gaeta
	329	anguilla del lago di bolsena
	330	coregone del lago di bolsena
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	331	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	332	fiordilatte
	333	miele del monte rufeno
	334	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	335	ricotta di bufala affumicata
	336	ricotta di bufala infornata
	337	ricotta di bufala salata
	338	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	339	ricotta secca
	340	ricotta viterbese

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	coppa
	10	frizze (grive)
	11	gambetto di maiale, gambetto
	12	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	13	mostardella
	14	pancetta
	15	paté di lardo
	16	pecora brigasca
	17	prosciutta
	18	prosciutto cotto
	19	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	20	salame cotto
	21	salame crudo
	22	salame genovese di sant'olcese, di orero
	23	salsiccia
	24	salsiccia di brugnato
	25	salsiccia di ceriana, slasiccia
	26	salsiccia di pignone
	27	sanguinaccio
	28	sopressata
	29	stecchi
	30	testa in cassetta (soppressata)
	31	tomaselle
	32	vacca cabannina
	33	zeraria (zraria)
condimenti	34	agliata
	35	marò
	36	pasta di acciughe
	37	pesto (alla genovese)
	38	pesto d'aglio
	39	salsa di noci
	40	salsa di pinoli
	41	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	42	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	43	sugo di gherigli
formaggi	44	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	45	caciotta (caciotta di brugnato)
	46	caprino (della valbrevenna)
	47	caprino di malga (delle alpi marittime)
	48	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	49	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	50	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	51	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	52	giuncata (zuncà, giuncà)
	53	mozzarella di brugnato
	54	pecorino di malga
	55	prescinseua (quagliata)
	56	robiola (della val bormida)
	57	s. stefano d'aveto (san ste')
	58	sarasso (sarazzu)
	59	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	60	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	61	butiru (bitiru, burro)
	62	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	63	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	aglio bianco (di vessalico)
	65	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	66	albicocca valleggia
	67	arancio pernambucco (portugallo)
	68	asparago violetto (violetto di albenga)
	69	carciofo di provenza, violet di provenza
	70	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	71	carciofo spinoso di pompeiana
	72	carota di albenga
	73	castagna bodrasca
	74	castagna gabbiana
	75	castagna secca
	76	cavolo broccolo (lavagnino)
	77	cavolo gaggetta
	78	chinotto di savona
	79	ciliegio durone sarzanese
	80	cipolla di pignone
	81	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	82	confettura di frutti di bosco
	83	fagiolana di torza
	84	fagioli bianchi
	85	fagiolo borlotto di mangia
	86	fagiolo cannellino della val di vara
	87	fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
	88	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	89	fagiolo gianetto
	90	fagiolo lupinaro
	91	fagiolo rampicante basso di pignone
	92	farina di castagne
	93	fichi figalini neri
	94	fichi rondette
	95	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti,
	96	fungo porcino secco
	97	fungo porcino spontaneo
	98	granturco dall'asciutto, granun
	99	melanzana tonda (genovese)
	100	melo belfiore

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	101	melo beverino
	102	melo bianchetta
	103	melo carla
	104	melo musona
	105	melo pipin
	106	melo rugginin
	107	melo stolla
	108	nocciolo bianchetta
	109	nocciolo codina
	110	nocciolo dall'orto
	111	nocciolo del rosso
	112	nocciolo longhera
	113	nocciolo menoia
	114	nocciolo noscella
	115	nocciolo ronchetta
	116	nocciolo savreghetta
	117	nocciolo tapparona
	118	nocciolo trietta
	119	olivo colombaia
	120	olivo lavagnina
	121	olivo mortina
	122	olivo pignola
	123	olivo razzola
	124	olivo rossese
	125	olivo taggiasca
	126	patata cannellina nera
	127	patata di pignone
	128	patata prugnona
	129	patata quarantina bianca
	130	patata salamina, calice al cornoviglio
	131	pesco birindella
	132	pisello (di lavagna)
	133	pisello nero di l'ago
	134	pomodoro cuore di bue
	135	radice (di chiavari)
	136	rape
	137	rape di nasino
	138	rose da sciroppo
	139	sciroppo di rose
	140	scorzonera
	141	susine "balle d'ase"
	142	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	143	susino collo storto
	144	susino massina
	145	tartufo
	146	violetta di villanova di albenga
	147	vitigno barbarossa
	148	vitigno crovin
	149	vitigno moscatello di taggia
	150	vitigno scimiscià
	151	zucchino alberello di sarzana
	152	zucchino genovese
	153	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	154	amaretti di sassello
	155	amaretto di gavenola
	156	baci della riviera (baci di alassio)
	157	barbagiuai

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	158	biscette
	159	biscotti del lagaccio
	160	biscotti di semola di gavenola
	161	biscotto di taggia
	162	buccellato
	163	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	164	canestrelli di avosso
	165	canestrelli di castagne
	166	canestrello di brugnato
	167	canestrello di taggia
	168	castagnole
	169	cavagnetto di brugnato
	170	chinotto candito (di savona)
	171	ciappe
	172	corsetti avvantaggiati
	173	corsetti del levante ligure
	174	corsetti della val polcevera
	175	cubàite
	176	farinata (ligure, di ceci)
	177	farinata (savonese, bianca)
	178	focaccia
	179	focaccia al formaggio di recco
	180	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	181	focaccia dolce sarzanese
	182	frittelle della val bormida
	183	gattafin
	184	gobelletti
	185	michetta
	186	millesimini
	187	ossa dei morti
	188	pan dei morti
	189	pandolce (genovese)
	190	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	191	pane casereccio (della val bormida)
	192	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	193	pane di triora
	194	pane d'orzo
	195	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	196	panettone con farina di castagne
	197	panèra
	198	pansarola
	199	pasta sciancà
	200	pinolata
	201	poncrè
	202	quaresimali
	203	ravioli di patate rosse
	204	raviolo alle erbette
	205	raviolo ligure
	206	raviolo magro
	207	rotelle
	208	schiumette
	209	sciuette
	210	spungata
	211	strozzagatti
	212	taggioen

Tipologia	N°	Prodotto
	213	tirotto
	214	torcetti
	215	torrone, u turu'n
	216	torta crescente
	217	torta di chiavari (torta de ciävai)
	218	torta di nocciole
	219	torta di riso dolce
	220	torta di torriglia
	221	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	222	torta panarello (panarella)
	223	torta sacripantina
	224	torta scema
	225	torta stroscia
	226	trofie
prodotti della gastronomia	227	baciocca
	228	bagnùn d'acciughe
	229	brandaculun
	230	cappon magro
	231	capponata
	232	carne sotto il testo
	233	castagnaccio
	234	cima alla genovese
	235	ciuppìn
	236	condigion
	237	coniglio
	238	farinata di zucca
	239	fazzino
	240	focaccia verde
	241	focaccine di mais
	242	fràndura
	243	frittelle di baccalà
	244	gran pistau
	245	lattughe ripiene
	246	lisoni
	247	lumache
	248	mess-ciua
	249	micotti
	250	pan martin
	251	panella
	252	panissa
	253	pissalandrea
	254	polenta bianca
	255	preboggion
	256	sbira
	257	scarpazza
	258	scherpada
	259	sgabei
	260	stirpada
	261	stoccafisso
	262	testaroli
	263	torta di riso
	264	torta di riso e porri
	265	torta di zucca
	266	torta pasqualina
	267	zuppa di muscoli

Tipologia	N°	Prodotto
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	268	acciuga sotto sale del mar ligure
	269	acciuga, acciuga di monterosso
	270	cicierello di noli
	271	gamberetti
	272	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	273	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	274	tonnidi del golfo paradiso
	275	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	276	latte fresco della valle stura
	277	latte fresco di marinella
	278	miele della liguria
	279	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	Prodotto	
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	bastardei	
	2	borzat	
	3	bresaola affumicata	
	4	bresaola di cavallo	
	5	cacciatori d'oca	
	6	capretto da latte pesante	
	7	carne secca	
	8	ciccioli	
	9	ciccioli d'oca	
	10	ciccioli mantovani	
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)	
	12	cuz	
	13	durelli d'oca	
	14	fegato d'oca grasso	
	15	grasso d'oca	
	16	greppole	
	17	luganega	
	18	luganega di cavallo	
	19	lughenia di passola	
	20	mortadella di fegato	
	21	mortadella di fegato al vin brulè	
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)	
	23	patè di fegato d'oca	
	24	petto d'oca stagionato	
	25	pisto	
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)	
	27	prosciuttino d'oca stagionato	
	28	prosciutto cotto	
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono	
	30	prosciutto mantovano	
	31	quartini d'oca sotto grasso	
	32	salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani)	
	33	salame con lingua	
	34	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)	
	35	salame da cuocere	
	36	salame di testa	
	37	salame pancettato	
	38	salame sotto grasso	
	39	salamelle di mantova	
	40	salamina mista	
	41	salamini di capra	
	42	salamini di cavallo	
	43	salamini di cervo	
	44	salamini magri o maritati	
	45	salsiccia di castrato ovino	
	46	sanguinaccio o marzapane	
	47	slinzega di bovino	
	48	slinzega di cavallo	
	49	soppressata bresciana	
	50	verzini	
	51	violino	
	52	violino di capra	
formaggi	53	agrì di valtorta	
	54	bagoss	

Tipologia	N°	Prodotto	
	55	bernardo	
	56	branzi	
	57	cadolet di capra	
	58	caprino a coagulazione lattica	
	59	caprino a coagulazione presamica	
	60	caprino vaccino	
	61	casatta di corteno golgi	
	62	casolet	
	63	casoretta	
	64	crescenza	
	65	fatuli'	
	66	fiorone della valsassina	
	67	fiurì o fiurit	
	68	fontal	
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)	
	70	formaggella del luinese	
	71	formaggio d'alpe grasso	
	72	formaggio d'alpe misto	
	73	formaggio d'alpe semigrasso	
	74	formaggio val seriana	
	75	formai de livign	
	76	garda tremosine	
	77	granone lodigiano	
	78	Italico	
	79	latteria	
	80	magnoca	
	81	magro	
	82	magro di latteria	
	83	magro di piatta	
	84	matusc	
	85	motelì	
	86	nisso	
	87	nostrano grasso	
	88	nostrano semigrasso	
	89	pannerone	
	90	robiola bresciana	
	91	robiola della valsassina	
	92	salva	
	93	scimudin	
	94	semuda	
	95	silter	
	96	sta'el	
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)	
	98	strachet	
	99	strachitund	
	100	tombea	
	101	torta orobica	
	102	zincarlin	
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro	
	104	burro di montagna	
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	105	amarene d'uschione	
	106	asparago (di cilavegna, di mezzago)	
	107	castagne secche	
	108	cipolla (di sermide, rossa)	
	109	conserva senapata	
	110	cotognata	

Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
	111	fagiolo borlotto di gambolò (faso)	
	112	farina di grano saraceno	
	113	farina per polenta della bergamasca	
	114	marroni di santa croce	
	115	mele di valtellina	
	116	melone (di casteldidone, di viadana)	
	117	mostarda di cremona	
	118	mostarda di mantova	
	119	patata di campodolcino	
	120	radici di soncino	
	121	riso	
	122	sugolo	
	123	tartufo (nero)	
	124	zucca	
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	125	agnello del monaco	
	126	baci del signore	
	127	baci di cremona	
	128	bisciola	
	129	biscotin de prost	
	130	brasadella (dolce)	
	131	braschin	
	132	brutti e buoni	
	133	bunbunenn	
	134	buscel di fich	
	135	bussolano (di soresina)	
	136	capunsei (capunsel)	
	137	carcent	
	138	casoncelli della bergamasca	
	139	caviadini	
	140	croccante	
	141	cupeta	
	142	frittella	
	143	gnocchi di zucca	
	144	graffioni	
	145	grissini dolci	
	146	marubini	
	147	masigott	
	148	meascia dolce o salata	
	149	miccone	
	150	nocciolini	
	151	pan da cool	
	152	pan di segale	
	153	pan méino	
	154	pane comune	
	155	pane di pasta dura	
	156	pane di riso	
	157	pane di san siro	
	158	pane giallo	
	159	pane mistura	
	160	panettone di milano	
	161	panun	
	162	pazientini	
	163	pesce d'aprile	
	164	pizzoccheri della valtellina	
	165	polenta e uccelli dolce	
	166	resta	
	167	ricciolino	
	168	sbrisolona	
	169	scarpinocc	
	170	schiacciatina	

Tipologia	N°	*Prodotto*	
	171	spongarda di crema	
	172	tirot	
	173	torrone di cremona	
	174	torta bertolina	
	175	torta del donizetti	
	176	torta del paradiso	
	178	torta di fioretto	
	179	torta di grano saraceno	
	180	torta di latte	
	181	torta di mandorle	
	182	torta di tagliatelle	
	183	torta di s. biagio	
	184	torta mantovana	
	185	tortelli cremaschi	
	186	tortelli di zucca	
	187	tortello amaro di castel goffredo	
	188	tortionata	
	189	treccia d'oro "crema"	
	190	ufela	
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	191	alborelle essiccate in salamoia	
	192	coregone	
	193	missoltini	
	194	pigo	
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	195	mascarpin de la calza	
	196	mascarpone artigianale	
	197	miele	
	198	ricotta artigianale	

REGIONE MARCHE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

Tipologia	N°	Prodotto
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	olive nere marinate - olive nere strinate
	90	orzo mondo tostato macinato
	91	pera angelica
	92	roveja - rubiglio - corbello
	93	taccole
	94	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	95	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	96	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	97	visciolata
	98	visciole e amarene di cantiano
	99	visciole essiccate
	100	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	101	anicetti
	102	biscotti di mosto
	103	biscottini sciroppati - biscutin'
	104	bostrengo
	105	calcione di treia
	106	calcioni di fave fritti
	107	castagnole
	108	cavallucci
	109	chichiripieno o chichì
	110	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	111	ciambelle all'anice o anicini
	112	ciambellone
	113	cicerchiata
	114	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	115	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	116	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	117	cresciolina
	118	crostata al torrone
	119	crostoli del montefeltro
	120	fave dei morti
	121	fristingo – fristingu – frestinghe

Tipologia	N°	Prodotto
	122	frittelle di polenta
	123	frustenga
	124	funghetto di offida
	125	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	126	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	127	maiorchino – marocchino
	128	pan nociato
	129	pane a lievitazione naturale
	130	pane di chiaserna
	131	pane di pasqua di borgopace
	132	pizza con le noci
	133	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	134	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	135	quadrelli pelusi
	136	rocciata - erbata
	137	scroccafusi
	138	serpe
	139	sfrappe - fiocchetti
	140	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	141	tacconi - tacon
	142	torrone di fichi – panetto di fichi
	143	torta di granoturco in graticola
	144	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	146	miele delle marche
	147	ricotta
	148	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli

Tipologia	N°	Prodotto
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato. piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo
	59	prosciutto montano della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto

Tipologia	N°	Prodotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun

Tipologia	N°	Prodotto
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi

Tipologia	N°	*Prodotto*
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera
	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio'
	251	sedano dorato astigiano
	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale

Tipologia	N°	Prodotto
	257	zucca di castellazzo bormida
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa
	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce

Tipologia	N°	*Prodotto*
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere
	314	pan barbarià
	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	mirinello di Torremaggiore
	12	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	capocollo di martina franca
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	15	carne arrosto di laterza
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	17	carne podolica, bovino pugliese
	18	cervellata
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	20	fegatini di laterza
	21	lardo di faeto, rèj de faite
	22	muschiska
	23	prosciutto di faeto
	24	pzzntell
	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	27	salsiccia dell' appennino dauno
	28	salsicciotti di laterza
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	30	soppressata dell'appennino dauno
	31	tocchetto
	32	turcinelli
	33	zampina
condimenti	34	sugo alla zia vittoria
formaggi	35	burrata
	36	cacio
	37	caciocavallo
	38	caciocavallo podolico dauno
	39	cacioricotta
	40	caprino
	41	giuncata
	42	manteca
	43	mozzarella o fior di latte
	44	pecorino
	45	pecorino di maglie
	46	pecorino foggiano
	47	scamorza
	48	scamorza di pecora
	49	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	51	arancia bionda del gargano
	52	arancio dolce del golfo di taranto
	53	asparagi sott'olio
	54	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	55	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	56	capperi del gargano, mattinata
	57	capperi in salamoia
	58	capperi sott'aceto
	59	caramelle di limone arancio
	60	carciofini sott'olio
	61	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	62	carciofo di san ferdinando
	63	carota di zapponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zapponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zollino, cuccia
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	lampascioni sott'olio
	84	limone del gargano
	85	mandorla di toritto, aminue
	86	marmellata di arancio e limone
	87	marmellata di fichi
	88	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	89	melanzane secche al sole
	90	melanzane sott'olio
	91	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	92	mostarda
	93	mostarda di uva e mele cotogne
	94	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	95	olio extra vergine aromatizzato
	96	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	97	olive cazzate o schiacciate
	98	olive in salamoia
	99	olive verdi
	100	patata di zapponeta
	101	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	102	peperoni secchi al sole

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	103	peperoni sott'olio
	104	pisello nano di zollino
	105	pisello riccio di sannicola
	106	pomodori secchi al sole
	107	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	108	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	109	salicornia sott'olio
	110	uva da tavola
	111	salsa di pomodoro
	112	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	113	vincotto
	114	zucchine secche al sole
	115	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	116	africani
	117	biscotto di ceglie messapico
	118	bocca di dama
	119	buccunottu gallipolino
	120	calzoncelli
	121	calzone di ischitella
	122	cartellate
	123	cavatelli
	124	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	125	cupeta, cupeta tosta
	126	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	127	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	128	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	129	farrata di manfredonia, a farréte
	130	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	131	friselle di orzo e di grano
	132	fruttone, barchiglia
	133	fusilli
	134	grano dei morti
	135	intorchiate
	136	lagane
	137	lasagne arrotolate
	138	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	139	maccaruni
	140	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	141	mandorlaccio
	142	mandorle atterrate
	143	mostaccioli
	144	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	145	orecchiette
	146	ostie ripiene
	147	pane di ascoli satriano
	148	pane di grano duro
	149	pane di laterza
	150	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	151	pesce e agnello di pasta di mandorla

Tipologia	N°	Prodotto
	152	pasta di grano bruciato
	153	pasticciotto
	154	pistofatru
	155	pettole
	156	pizza di grano d'india
	157	pizza sfoglia e scannatedda
	158	pizzelle
	159	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	160	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	161	ravioli con ricotta
	162	rustico leccese
	163	scaldatelli
	164	scarcelle
	165	semola battuta
	166	taralli
	167	taralli neri con vincotto
	168	troccoli
	169	zèppula salentina, zèppula, zeppola
prodotti della gastronomia	170	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	171	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e ciceri, massa, massa e ciciri
	172	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	173	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	174	grano stumpato, ranu stumpatu
	175	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	176	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	177	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	178	alici marinate
	179	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	180	cozza tarantina, cozza gnure
	181	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	182	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	183	scapece gallipolina
	184	scapece di lesina
	185	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	186	ricotta
	187	ricotta forte
	188	ricotta marzotica leccese
	189	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	testa in cassetta
	20	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	21	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	22	bonassai
	23	casizolu di pecora - pirittas
	24	casizolu, tittighedda, figu
	25	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	26	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	27	casu friscu, formaggio fresco
	28	dolcesardo arborea
	29	formaggio di colostro ovino
	30	fresa, fresa de attunzu
	31	pecorino di nule
	32	pecorino di osilo
	33	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	34	semicotto di capra
	35	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	36	olio di lentischio, ollu de stincini
	37	olio extravergine di oliva

Tipologia	N°	Prodotto
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	agrumi, arancio di muravera
	39	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	40	carciofo spinoso
	41	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	42	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	43	ciliegio - carrufale
	44	cipolla rossa
	45	finocchietto selvatico
	46	grano cotto
	47	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	48	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	49	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	50	melo - melappia - melappiu - appio
	51	melo miali
	52	melo - noi unci
	53	melo trempa orrubia
	54	melone in asciutto - melone de jerru
	55	olive a scabecciu
	56	olive verdi in salamoia
	57	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	58	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	59	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	60	pero de su duca, cento doppie - del duca
	61	pira limoi, pera limone
	62	piru ruspu - pero
	63	pompia
	64	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	65	amaretto, amarettos de mendula
	66	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	67	aranzada
	68	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	69	biscotto di fonni
	70	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	71	bucconettes
	72	candelaus, candelaus prenu
	73	carapigna - karapigna - astròre
	74	caschettas - tiliccas
	75	civraxiu, civràxu, civàrxu
	76	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	77	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	78	copuletas - copuletta

Tipologia	N°	Prodotto
	79	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	80	culurgiones - culingionis
	81	filindeu
	82	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	83	focaccia portoscusese
	84	fregola, fregula
	85	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	86	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	87	gateau gattò de mendula
	88	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	89	gueffus, guelfos, guelfus
	90	is angules
	91	is coccoisi de casu
	92	li chiusoni - ciusoni
	93	lorighittas
	94	malloreddus
	95	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	96	moddizzosu
	97	mostaccioli, mustazzolos
	98	orilletas
	99	panada - empanada
	100	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	101	pane cicci, pane di desulo
	102	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	103	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	104	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	105	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	106	pane guttiaiu
	107	pani e saba, pani e sapa
	108	papassinos
	109	pardulas, casadinas
	110	pastine di mandorle, pastissus
	111	pirikitos - piricchittos
	112	pistiddu
	113	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	114	pistoccu
	115	pompìa intréa
	116	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	117	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	118	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	119	sebadas, seadas, sebada
	120	sos pinos
	121	sospiri di ozieri
	122	spianada - spianata - cozzula - panedda
	123	torrone di mandorle
	124	tunda

Tipologia	N°	Prodotto
	125	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	126	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	127	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	128	belu, trippa di tonno
	129	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	130	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	131	cuore, cuore di tonno
	132	figatello, lattume
	133	merca di muggine
	134	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	135	musciame di tonno - filetto di tonno
	136	spinella
	137	tonno affumicato
	138	tonno sott'olio
	139	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	140	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	141	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	142	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	143	lumache
	144	miele di asfodelo, cadilloni
	145	miele di cardo, cardu pintu
	146	miele di castagno
	147	miele di corbezzolo , melalidone olione
	148	miele di eucalipto
	149	miele di rosmarino
	150	ricotta di colostro ovino
	151	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	152	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	153	ricotta moliterna, ricottone
	154	ricotta mustia
	155	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	156	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	tumazzu di vacca
	39	vastedda della valle del belice
	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pistacchio di bronte
	105	pomodoro di vittoria
	106	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	107	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	108	pomodoro secco (ciappa)
	109	rosmarino
	110	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	111	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	112	amaretti
	113	biancomangiare
	114	biscotti a "s"
	115	biscotti al latte
	116	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	117	biscotti di natale
	118	biscotti duri
	119	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	120	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	121	bocconetto
	122	braccialette
	123	buccellato

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	124	caciu all'argintèra
	125	cannillieri
	126	cannoli
	127	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	128	cassata siciliana
	129	cassateddi
	130	cassateddi di calatafimi
	131	cassatella di agira
	132	ciambella
	133	ciascuna, mucatuli
	134	cioccolata di modica
	135	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	136	crespelle di riso
	137	crispelle, i crispeddi
	138	cuccìa
	139	cucciddata
	140	cucciddati di calatafimi
	141	cucuzzata
	142	cuddrireddra
	143	cuddureddi
	144	cuffitelle
	145	facciuni di san chiara
	146	fasciatelle
	147	frutti di martorana
	148	gadduzzi
	149	gelo di melone
	150	granita di gelsi neri
	151	granita di mandorla
	152	guammelle
	153	guiuggiolena o cubbiata
	154	mandorlato (biscotto riccio)
	155	mastazzola
	156	nfasciatieddi
	157	nfasciatieddi di agira
	158	nfasciatiaddi di troina
	159	nfrigghiulata
	160	nucàtuli
	161	ossa di morto
	162	pagnotta alla disgraziata
	163	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	164	pane di casa, u pani i casa
	165	pane di monreale (u pani ri murriali)
	166	pane di s. giuseppe
	167	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	168	panzerotti
	169	papareddi
	170	pasta alla crema di latte
	171	pasta di mandorle
	172	pasta di nocciola
	173	pasta reale di erice
	174	petrafennula
	175	pignoccata
	176	pignolata di messina
	177	piparelle
	178	pizzarruna
	179	pupi cull'ova
	180	pupi di zucchero
	181	salame turco
	182	savoiarde
	183	scacciata
	184	scursunera
	185	sfinci di san giuseppe
	186	sfincione
	187	sfoglio (sfogghiu)
	188	squartucciatu
	189	taralli
	190	testa di turco
	191	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	192	vastedda fritta
	193	vucciddati di mandorle

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
prodotti della gastronomia	194	arancini di riso
	195	badduzzi di risu
	196	busiati col pesto trapanese
	197	caponata di melanzane
	198	cardi in pastella
	199	cavate
	200	crespelle
	201	crocchè di patate
	202	cuscus di pesce
	203	focaccia al sambuco
	204	frascatula
	205	iris
	206	maccaruna
	207	màccu di favi
	208	maccu di grano
	209	malateddi
	210	nfigghiulata
	211	padducculi di carne
	212	pane cotto
	213	panelle
	214	parmigiana di melanzane
	215	pasta cà muddica
	216	pasta che sàrdi
	217	pasta che vruoccoli arriminàti
	218	sarde a beccaficu
	219	stigghiola
	220	vino cotto e mustazzoli
	221	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	bottarga, uovo di tonno
	223	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	tonno di tonnara
	226	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele delle egadi
	228	miele delle madonie
	229	miele di acacia, di timo, di carrubo
	230	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	231	miele di trapani
	232	miele ibleo
	233	miele millefiori
	234	miele della provincia di agrigento
	235	ricotta di pecora
	236	ricotta di vacca
	237	ricotta iblea
	238	ricotta infornata
	239	ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto	
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze	
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano	
	3	aspretto di more	
	4	biadina	
	5	china massagli	
	6	elisir di china di pieve fosciana	
	7	gemma d'abeto	
	8	vermouth di vino bianco	
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico	
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore	
	11	agnello di zeri, agnello zerasco	
	12	agnello massese	
	13	ammazzafegato toscano	
	14	barbina, guanciale	
	15	bardiccio	
	16	biroldo della garfagnana	
	17	biroldo delle apuane	
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo	
	19	biscotto di salsiccia di sorano	
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino	
	21	budelluzzo di grosseto, busicchio	
	22	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio	
	23	capocollo tipico senese, finocchiata	
	24	capretto delle apuane	
	25	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano	
	26	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano	
	27	carne di razza calvana	
	28	carne di razza maremmana	
	29	carne salata, carne del bigoncio	
	30	fasciata, pancetta arrotolata	
	31	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani	
	32	fegatello di maiale macinato pisano	
	33	filetto della lunigiana	
	34	finocchiona toscana, finocchina	
	35	gallina mugellese, gallina mugginese	
	36	guanciale, gota	
	37	lardo vergine di maiale	
	38	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)	
	39	lonzino	
	40	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino	
	41	mezzone, bastardo	
	42	mocetta carrarina	
	43	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana	
	44	mortadella delle apuane	
	45	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona	
	46	mortadella di prato	
	47	mortadella nostrale di cardoso	
	48	pancetta apuana	
	49	pancetta e rigatino toscani	
	50	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca	
	51	porchetta di monte san savino	
	52	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio	

Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
	53	prosciutto del casentino	
	54	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano	
	55	prosciutto di sorano	
	56	rigatino arrotolato finocchiato	
	57	roventino	
	58	salame al vino	
	59	salame chianino	
	60	salame chiantigiano	
	61	salame di cinghiale	
	62	salame di cinta senese	
	63	salame di maiale e pecora	
	64	salame prosciuttato di ghivizzano	
	65	salame toscano	
	66	salsiccia con cotenne	
	67	salsiccia con patate	
	68	salsiccia di cinghiale	
	69	salsiccia di cinghiale sott'olio	
	70	salsiccia di montignoso	
	71	salsiccia toscana, sarciccia	
	72	sanbudello, ammazzafegato aretino	
	73	soppressata di cinghiale	
	74	soppressata di sangue	
	75	soppressata toscana, capofreddo, capaccia	
	76	spalla chiantigiana	
	77	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana	
	78	spalla di maiale pisana	
	79	spalla di sorano	
	80	spuma di gota di maiale di san miniato	
	81	tarese valdarno	
	82	testa in cassetta, sopressata	
	83	tonno del chianti, finto tonno toscano	
	84	trippa e lampredotto	
	85	vergazzata, pancetta stesa	
	86	zampone chiantigiano	
	87	zia di maremma	
condimenti	88	sugo di scottiglia alla pescinaia	
formaggi	89	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana	
	90	caciotta di pecora	
	91	caciotta dolce, vacchino dolce	
	92	caciotta stagionata, mucchino, vacchino	
	93	formaggi caprini della maremma, caprini	
	94	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia	
	95	formaggio caprino dell'alto mugello	
	96	formaggio caprino delle apuane	
	97	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo	
	98	grande vecchio di montefollonico	
	99	marzolino di lucardo, pecorino lucardo	
	100	pastorella del cerreto di sorano	
	101	pecorino a crosta fiorita	
	102	pecorino a latte crudo abbucciato	
	103	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia	
	104	pecorino a latte crudo della provincia di siena	
	105	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde	
	106	pecorino del casentino	
	107	pecorino del parco di migliarino-san rossore	
	108	pecorino della costa apuana, pecorino massese	

Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
	109	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone	
	110	pecorino della lunigiana	
	111	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano	
	112	pecorino delle colline senesi	
	113	pecorino di pienza stagionato in barriques	
	114	pecorino stagionato in foglie di noce	
	115	pratolina, formaggio di pura capra	
	116	raviggiolo di latte vaccino del mugello	
	117	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo	
	118	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo	
	119	ricotta di pecora grossettana	
	120	ricotta di pecora massese	
	121	ricotta di pecora pisoiese	
	122	stracchino, crescenza	
grassi (burro, margarina, oli)	123	olio di madremignola	
	124	olio di olivastra scarlinese	
	125	olio di olivo quercetano, olio di quercetana	
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	126	aglio massese	
	127	aglio rosso maremmano	
	128	arancio massese	
	129	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale	
	130	barba massese, barba di prete, scorza nera	
	131	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga	
	132	bietola a coste sottili	
	133	carciofini sott'olio	
	134	carciofo del litorale livornese	
	135	carciofo di chiusure	
	136	carciofo di pian di rocca	
	137	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese	
	138	carciofo empolese	
	139	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia	
	140	cardo massese, cardone o gobbo	
	141	castagna d'antona, carpinese	
	142	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo	
	143	castagna perella del pratomagno	
	144	castagna pistolesa, bianchina	
	145	castagne (fresche) della toscana	
	146	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato	
	147	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce	
	148	cavolo nero riccio di toscana, braschetta	
	149	cavolo riccio nero di lucca	
	150	cece di grosseto	
	151	cece nostrale, cece nostrale piccolo	
	152	ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano	
	153	ciliegia di lari	
	154	cipolla di bassone, cigola	
	155	cipolla di certaldo	
	156	cipolla di ripola	
	157	cipolla di terceretoli	
	158	cipolla di treschietto, gigola	
	159	cipolla lucchese	
	160	cipolla massese	
	161	cipolla rossa toscana	
	162	cipolla savonese, cipolla "sagonese"	

Tipologia	N°	Prodotto	
	163	cipolla vernina (cipolla bastarda)	
	164	cocomero della val di cornia	
	165	cocomero gigante	
	166	confettura di purnelle fiaschette	
	167	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)	
	168	fagiola garfagnina	
	169	fagiola schiacciona	
	170	fagiolo aquila	
	171	fagiolo borlotto di maremma	
	172	fagiolo borlotto nano di sorano	
	173	fagiolo borlotto nostrale toscano	
	174	fagiolo burro toscano	
	175	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)	
	176	fagiolo cannellino di sorano	
	177	fagiolo cappone	
	178	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)	
	179	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)	
	180	fagiolo decimino	
	181	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)	
	182	fagiolo di bigliolo	
	183	fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante	
	184	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)	
	185	fagiolo fico di gallicano	
	186	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)	
	187	fagiolo malato	
	188	fagiolo marconi a seme nero	
	189	fagiolo mascherino	
	190	fagiolo massese	
	191	fagiolo pievarino	
	192	fagiolo romano (fagiolo romanello)	
	193	fagiolo rosso di lucca	
	194	fagiolo schiaccione	
	195	fagiolo scritto della garfagnana	
	196	fagiolo scritto di lucca	
	197	fagiolo serpente toscano (stringa)	
	198	fagiolo stortino di lucca	
	199	fagiolo stringa di lucca	
	200	fagiolo turco di castello	
	201	fagiolo zolfino	
	202	farina di castagne carpinese	
	203	farina di castagne d'antona (farina dolce)	
	204	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)	
	205	farina di castagne della lunigiana	
	206	farina di castagne dell'amiata	
	207	farina di castagne di prato	
	208	farina di castagne pistoiese	
	209	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne	
	210	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)	
	211	fichi di carmignano	
	212	fichi sott'olio livornesi	
	213	fico dottato	
	214	fico san piero	
	215	fico verdino	
	216	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi	

Tipologia	N°	Prodotto	
	217	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)	
	218	funghi sotto sale della costa apuana	
	219	grano marzolo del melo	
	220	grano saraceno, fagopiro, grano nero	
	221	granoturco bianco massese (mais bianco)	
	222	granturco formenton ottofile della garfagnana	
	223	granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano	
	224	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)	
	225	limone massese	
	226	lupino dolce di grosseto	
	227	mais quarantino	
	228	mais rustico per polenta aretino	
	229	marmellate della toscana	
	230	marrone (secco) di caprese michelangelo	
	231	marroni della toscana	
	232	mela "muso di bue" (mela "muso de be")	
	233	mela binotto	
	234	mela carla aretina (finalina)	
	235	mela casciana (rosetta)	
	236	mela casolana	
	237	mela francesca aretina	
	238	mela nesta (decio)	
	239	mela panaia (flagellata)	
	240	mela roggiola	
	241	mela rosa del casentino (mela di montagna)	
	242	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)	
	243	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)	
	244	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)	
	245	melanzana violetta fiorentina	
	246	melograno di firenze	
	247	melone della val di cornia	
	248	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)	
	249	noce aretina	
	250	olive in salamoia	
	251	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)	
	252	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)	
	253	patata bianca del melo	
	254	patata di regnano	
	255	patata di santa maria a monte, la tosca	
	256	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)	
	257	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)	
	258	pera coscia aretina	
	259	pera coscia di firenze	
	260	pera del curato toscana	
	261	pera gentile	
	262	pera rusé	
	263	pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)	
	264	pesca cotogna del poggio	
	265	pesca cotogna di rosano (cotogna)	
	266	pesca cotogna toscana	
	267	pesca diga	
	268	pesca limone (cotogna tardiva)	
	269	pesca maglia rosa	
	270	pesca michelini	
	271	pesca mora di dolfo	
	272	pesca passerina (pesca ubriaca)	
	273	pesca regina di londa	

Tipologia	N°	Prodotto	
	274	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)	
	275	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)	
	276	piattella frisona (fagiolo di san michele)	
	277	pinolo del parco di migliarino-san rossore	
	278	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)	
	279	pisello a tutta frasca aretino	
	280	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello	
	281	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)	
	282	pomodoro canestrino di lucca	
	283	pomodoro ciliegino toscano	
	284	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)	
	285	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)	
	286	pomodoro fragola di albiano minacciano	
	287	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato	
	288	pomodoro marmande	
	289	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)	
	290	pomodoro pendentino	
	291	pomodoro pisanello	
	292	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)	
	293	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)	
	294	radicchia di lucca	
	295	rapino di bergiola foscalino	
	296	rapo del valdarno (rapo nostrale)	
	297	scalogno nostrale toscano	
	298	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)	
	299	spinacio tipico della val di cornia	
	300	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano	
	301	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)	
	302	tartufo bianco della toscana	
	303	tartufo nero pregiato della toscana	
	304	tartufo nero uncinato della toscana	
	305	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)	
	306	uva colombana di peccioli	
	307	zafferano aretino	
	308	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)	
	309	zafferano purissimo di maremma	
	310	zucca da semi toscana (zucca da maiali)	
	311	zucca lardaia	
	312	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)	
	312	zucchina mora pisana	
	313	zucchina sarzanese	
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	314	zucchina tonda fiorentina	
	315	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi	
	316	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi	
	317	befanini	
	318	berlingozzo	
	319	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani	
	320	biscotto col riccio	
	321	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto	
	322	biscotto di mezz'agosto	
	323	biscotto salato di roccalbegna	
	324	bozza pratese, pane di prato	
	325	brecciotto di roccalbegna	

Tipologia	N°	Prodotto	
	326	brigidino di lamporecchio	
	327	brutti boni di prato	
	328	brutto buono ai pinoli, kinzica	
	329	buccellato di lucca	
	330	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato	
	331	carscenta della lunigiana, crescenta	
	332	castagnaccio toscano, migliaccio	
	333	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti	
	334	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque	
	335	cenci (stracci, frappole)	
	336	ciaccia di pasqua	
	337	ciaccino	
	338	cialde di montecatini	
	339	cialdino dei tufi	
	340	ciaramito di castell'azzara	
	341	cioccolato artigianale toscano	
	342	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo	
	343	confetti di pistoia, confetti a riccio	
	344	corolli incesi	
	345	corona di san bartolomeo	
	346	crisciolette di cascio	
	347	croccolato di siena	
	348	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni	
	349	focaccette di aulla	
	350	focaccia bastarda di pitigliano	
	351	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli	
	352	focaccia di nonno pilade	
	353	focaccia di pasqua salata di pitigliano	
	354	focaccia leva di gallicano	
	355	focaccia seravezzina	
	356	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese	
	357	gnudi, ravioli nudi	
	358	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte	
	359	maccheroni della garfagnana	
	360	mandorlata di montalcino	
	361	mangia e bei	
	362	marocca di casola	
	363	marzapane	
	364	migliaccia di pitigliano	
	365	migliaccio senese	
	366	mignecci di formentone di gallicano	
	367	neccio toscano, bollento, gaccio, cian	
	368	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi	
	369	pan di ramerino	
	370	pane di altopascio	
	371	pane di montegemoli	
	372	pane di patate della garfagnana	
	373	pane di po', signano e agnino	
	374	pane di pomarance	
	375	pane di pontremoli, focaccia pontremolese	
	376	pane di regnano	
	377	pane di vinca	
	378	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)	
	379	pane toscano	
	380	panficato dell'isola del giglio	
	381	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima	
	382	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)	

Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
	383	panigaccio di podenzana	
	384	panina (pan giallo)	
	385	panini di granturco	
	386	pasimata	
	387	pattona di comano (pattona comanina)	
	388	pesche di prato	
	389	pici (pinci)	
	390	pupporina	
	391	quaresimali	
	392	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)	
	393	ricciolina	
	394	rustici di montalcino	
	395	salviato di villa basilica	
	396	scarsella orbetellana	
	397	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce	
	398	schiaccia alla campigliese	
	399	schiaccia briaca dell'elba	
	400	schiaccia pasquale con uccellini di san piero	
	401	schiaccia pizzicata di montiano	
	402	schiacciata alla fiorentina	
	403	schiacciata con l'uva	
	404	sfratto	
	405	spongata della lunigiana	
	406	sportella	
	407	taglioli di castell'azzara, melatelli	
	408	testarolo della lunigiana	
	409	topi di castell'azzara	
	410	torsetto con la bolla di pitigliano	
	411	torta co' bischeri	
	412	torta cybea di massa	
	413	torta d'erbe della lunigiana	
	414	torta di farro della garfagnana, torta di farro	
	415	torta di marroni di marradi	
	416	torta di riso di massa e carrara	
	417	torta di riso lunigianese	
	418	torta di verdure	
	419	torta mantovana	
	420	torta salata di villa basilica	
	421	tortelli alla lastra	
	422	tortello del melo. raviolo	
	423	tortello di patate	
	424	tortello dolce di pitigliano	
	425	tortello maremmano con spinaci	
	426	tozzetto di pitigliano	
	427	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo	
	428	zuccherino di maremma	
	429	zuccherino di vernio	
		zuccotto massese	
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	430		
	431	anguilla scavecciata, anguilla marinata	
	432	anguilla sfumata	
	433	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine	
	434	femminelle di orbetello o burano	
	435	fiche maschie a stocchetto	
	436	filetto di cefalo di orbetello	
	437	palamita	
	438	trota fario appenninica del casentino, trota reale	
	439	trota iridea	
		trota marinata della garfagnana	

Tipologia	*N°*	*Prodotto*	
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	440		
	441	miele di acacia toscano	
	442	miele di castagno toscano	
	443	miele di melata di abete toscano, manna d'abete	
	444	miele di particolari essenze floreali	
	445	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore	
	446	miele millefiori toscano	
	447	nettare di capraia, miele di capraia	
	448	pappa reale	
	449	pappa reale in cellette	
	450	polline	
	451	propoli toscano	

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	motsetta
	5	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon a la braise saint- oyen)
	6	saoucesse
	7	teteun
	8	tseur achètaye
formaggi	9	brossa
	10	formaggio di capra a pasta molle
	11	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	12	formaggio misto
	13	reblec
	14	reblec de crama
	15	salignoùn
	16	séras
	17	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	18	beuro (burro di affioramento)
	19	beuro colò
	20	beuro de brossa
	21	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	22	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	23	miele di rododendro (mi de framicllo)
	24	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	25	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina collo nudo di corte padovana
	42	gallina dorata di lonigo
	43	gallina ermellinata di rovigo
	44	gallina padovana
	45	gallina polverara
	46	gallina robusta lionata
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pastin
	72	pecora alpagota
	73	pendole
	74	pollo combattente di corte padovana
	75	pollo rustichello della pedemontana
	76	porchetta trevigiana
	77	prosciutto crudo dolce di este
	78	salado co l'ajo del basso vicentino
	79	salado della pedemontana trevigiana
	80	salado fresco del basso vicentino
	81	salado fresco trevigiano
	82	salame bellunese
	83	salame di asino
	84	salame di cavallo
	85	salame di verona
	86	salame nostrano padovano
	87	salamelle di cavallo
	88	salsiccia con le rape
	89	salsiccia equina
	90	salsiccia tipica polesana
	91	schenal
	92	senkilam – speck di sappada
	93	sfilacci di equino
	94	sfilacci di manzo
	95	soppressa di verona
	96	soppressa trevigiana
	97	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	98	sopressa co la brasola del basso vicentino
	99	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	100	sopressa di cavallo
	101	sopressa investida
	102	sopressa nostrana padovana
	103	speck del cadore
	104	speck del cavallo
	105	tacchino comune bronzato
	106	tacchino ermellinato di rovigo
	107	torresani di torreglia
	108	torresano di braganze
	109	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	110	burro a latte crudo di malga
formaggi	111	caciotta misto pecora
	112	casatella trevigiana
	113	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	114	formaggio agordino di malga
	115	formaggio bastardo del grappa

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	116	formaggio busche
	117	formaggio caciotta di asiago
	118	formaggio casato del garda
	119	formaggio casel bellunese
	120	formaggio cesio
	121	formaggio contrin
	122	formaggio dolomiti
	123	formaggio fodom
	124	formaggio imbriago
	125	formaggio latteria di sappada
	126	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	127	formaggio malga bellunese
	128	formaggio misto pecora fresco dei berici
	129	formaggio moesin di fregona
	130	formaggio montemagro
	131	formaggio morlacco
	132	formaggio nevegal
	133	formaggio nostrano veronese
	134	formaggio pecorino dei berici
	135	formaggio pecorino fresco di malga
	136	formaggio piave
	137	formaggio renàz
	138	formaggio schiz
	139	formaggio tosella
	140	formaggio zigher
	141	formaggio zumelle
	142	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	143	aglio bianco polesano
	144	aglio del medio adige
	145	asparago bianco del sile
	146	asparago bianco di bibione
	147	asparago della mambrotta
	148	asparago di arcole
	149	asparago di bassano
	150	asparago di giare
	151	asparago di mambrotta
	152	asparago di padova
	153	asparago di palazzetto
	154	asparago di rivoli
	155	asparago verde amaro montine
	156	barbabietola rossa di chioggia
	157	bietola di bassano
	158	bisi de lumignan
	159	biso di peseggia
	160	broccolo di bassano
	161	broccolo fiolaro di creazzo
	162	carciofo violetto di s. erasmo
	163	carota di chioggia
	164	castagne del baldo
	165	castagne e marroni dei colli euganei
	166	cavolo dell'adige
	167	cicoria catalogna gigante di chioggia
	168	ciliegia dei colli asolani
	169	ciliegia delle colline veronesi
	170	ciliegie dei colli euganei
	171	ciliegie durone di cazzano
	172	cipolla bianca di chioggia
	173	cipolla rosa di bassano
	174	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	175	craut - verde agre

Tipologia	N°	Prodotto
	176	crauti delle bregonze
	177	cren
	178	culàti di valdagno
	179	durona del chiampo
	180	fagiolino meraviglia di venezia
	181	fagiolo borlotto nano di levada
	182	fagiolo di posina "scalda"
	183	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	184	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	185	farina di mais biancoperla
	186	farina di mais marano
	187	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	188	fasola posenata
	189	fave bellunesi
	190	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	191	fragola di verona
	192	funghi coltivati del montello
	193	funghi di costozza
	194	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	195	giuggiola dei colli euganei
	196	giuggiolo del cavallino
	197	insalata di lusia
	198	kiwi di treviso
	199	kiwi di verona
	200	kodinze
	201	kodinzon
	202	mame d'alpago (mame, bonei)
	203	mamma bianca di bassano
	204	marinelle sotto spirito
	205	marrone di san mauro
	206	marrone feltrino, morone feltrino
	207	marroni di combai
	208	marroni di monfenera
	209	marroni di valrovina
	210	mela del medio adige
	211	mela di monfumo
	212	mela di verona
	213	melone del delta polesano
	214	melone precoce veronese
	215	mostarda vicentina
	216	nettarina di verona
	217	noce dei grandi fiumi
	218	noce di feltre
	219	orzo agordino
	220	patata americana di anguillara e stroppare
	221	patata americana di zero branco
	222	patata cornetta
	223	patata del montello
	224	patata del quartier del piave
	225	patata di cesiomaggiore
	226	patata di chioggia
	227	patata di montagnana
	228	patata di posina
	229	patata dorata dei terreni rossi del guà
	230	patate di rotzo
	231	peperone di zero branco
	232	pera del medio adige
	233	pere del veneziano
	234	pere del veronese
	235	pesca bianca di venezia
	236	pesca di povegliano

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	237	pesca di verona
	238	pisello di borso del grappa
	239	pomodoro del cavallino
	240	pòm prussian (mela prussiana)
	241	radicchio bianco fior di maserà
	242	radicchio bianco o variegato di lusia
	243	radicchio rosso di chioggia
	244	radicchio rosso di verona
	245	radicchio variegato bianco di bassano
	246	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	247	riso del delta del po
	248	riso di grumolo delle abbadesse
	249	scarola o insalata d'inverno di bassano
	250	sedano di rubbio
	251	sedano verde di chioggia
	252	sedano-rapa di ronco all'adige
	253	susina gialla di lio piccolo
	254	tartufo della montagna veronese
	255	tartufo nero dei berici
	256	zucca marina di chioggia
	257	zucca santa bellunese (zucca santa)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	amarettoni
	259	banana comune
	260	bibanesi
	261	bigoi
	262	biscotti baicoli
	263	biscotti bussolai
	264	biscotti pazientini
	265	capezzoli di venere
	266	carfogn
	267	casunziei
	268	ciopa vicentina
	269	colomba pasquale di verona
	270	cornetti
	271	dolce bissioleta
	272	dolce del santo - santantonio
	273	dolce nadalin
	274	dolce polentina
	275	esse adriese
	276	fave alla veneziana
	277	forti bassanesi
	278	frittelle con l'erba amara
	279	frittelle di verona
	280	frittelle veneziane
	281	fugassa padovana
	282	fugassa veneta
	283	galani e crostoli
	284	gargati
	285	gelato artigianale del cadore
	286	gnocco di smalzao
	287	gnocco di verona
	288	il riccio
	289	lasagne da fornel
	290	mandorlato di cologna veneta
	291	mantovana
	292	merletti santantonio

Tipologia	N°	Prodotto
	293	montasù
	294	pagnotta del doge
	295	pan biscotto veneto
	296	pan co a suca
	297	pan co l'ua
	298	pan de le feste
	299	pan del santo (dolce)
	300	pandoli di schio
	301	pandoro di verona
	302	pane di mais
	303	pasta frolla della lessinia
	304	pevarin
	305	ravioli con radicchio rosso di verona
	306	rufiolo di costeggiola
	307	sagagiardi
	308	san martino
	309	savoiardi di verona
	310	schizzotto
	311	sfogliatine di villafranca
	312	smegiassa
	313	subicti all'ortica
	314	tajadele al tardivo
	315	torrone di s. martino di lupari
	316	torta ciosota
	317	torta figassa
	318	torta fregolotta
	319	torta nicolotta
	320	torta ortigara
	321	torta pazientina
	322	torta pinza-putana
	323	torta sgriesolona - rosegota
	324	torta zonclada
	325	tortellini di valeggio sul mincio
	326	treccia d'oro di thiene
	327	zaleto di giuggiole
	328	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329	anguilla del delta del po
	330	anguilla del livenza
	331	anguilla marinata del delta del po
	332	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	333	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	334	cefali delle valli da pesca venete
	335	cefalo del polesine
	336	cozza di scardovari
	337	gambero di fiume della venezia oriental
	338	latterini marinati del delta del po
	339	moeche e masanete
	340	moscardino di caorle
	341	pesce azzurro del delta del po
	342	sardine e alici marinate del delta del po
	343	schilla della laguana di venezia
	344	trota fario valli vicentine
	345	trota iridea del sile
	346	trota iridea della valle del chiampo
	347	vongola verace del polesine

Tipologia	N°	Prodotto
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	348	caciocapra
	349	formaggio al latte crudo di posina
	350	formaggio straccon
	351	miele dei colli euganei
	352	miele del delta del po
	353	miele del grappa
	354	miele del montello
	355	miele della collina e pianura veronese
	356	miele della montagna veronese
	357	miele di barena
	358	miele dolomiti bellunesi
	359	mieli dell'altopiano di asiago
	360	ricotta affumicata
	361	ricotta affumicata della val leogra
	362	ricotta da sacchetto della val leogra
	363	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	364	ricotta pecorina dei berici
	365	ricotta pecorina stufata dei berici
	366	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	enzianschnaps (genziana)
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	6	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)
	8	blutwurst (sanguinaccio)
	9	fleischkase (salame cotto al forno)
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	16	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	17	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	18	kalbskopf (testina di vitello)
	19	kaminwurzen (salamino affumicato)
	20	leberwurst (salsiccia di fegato)
	21	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	22	speck
formaggi	23	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	24	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	25	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	26	alpkase (formaggio di alpeggio)
	27	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	28	graukase (formaggio grigio)
	29	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	30	inticina (formaggio "inticina")
	31	ortler (formaggio dell'ortler)
	32	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	33	raucherkase (formaggio affumicato)
	34	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	35	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	36	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	apfelsaft (succo di mele)
	38	brotklee (pane alla trigonella)
	39	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
	40	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	41	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	42	holersirup (sciroppo di sambuco)
	43	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	44	kloazn (pere essiccate)
	45	kren (rafano)
	46	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	47	marille (albicocca val venosta)
	48	mohnsamen (seme di papavero)
	49	plentn (polenta)
	50	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	51	ribissirup (sciroppo di ribes)
	52	rübenkeime (germogli di rape)
	53	sauerkraut (crauti)
	54	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	apfelbrot (pane di mele)
	56	apfelkiechl (frittelle di mele)
	57	breatl (pagnotta)
	58	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	59	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	60	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	61	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	62	fochas (focaccia)
	63	germzopf (treccia lievitata)
	64	hirtenbrot (pane del pastore)
	65	holermulla (gelatina di sambuco)
	66	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	67	kiechl (ciambella dolce)
	68	knoedel (canederli)
	69	krapfen
	70	milzschnitten (crostini di milza)
	71	mohnmingilan (frittella di papavero)
	72	nocken (gnocchi)
	73	paarl (coppia di pagnotte)
	74	palabirabrot (pane alle pere)
	75	pindl (pane di segale a tre coppie)
	76	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	77	püces (pane ladino)
	78	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	79	schuttelbrot (pane di segale duro)
	80	schwarzer weggen (filone integrale)
	81	strauben (frittella "strauben")
	82	strudel
	83	tirtlan (frittelle tirtlan)
	84	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	vollkornpaar (paarl integrale)
	86	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	87	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	88	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	91	alpbutter (burro d'alpeggio)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o “moretto”
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne “fumada” di siror
	16	carne “salada”
	17	carne “salada” di capra o di pecora
	18	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo “fuma”
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della valle di non
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	37	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all’aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all’aglio di caderzone
	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta
	45	speck

Tipologia	N°	Prodotto
formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais “nostrano di storo”
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina

Tipologia	N°	Prodotto
	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

06A06505

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G603130/1) Roma, 2006 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

I S T I T U T O   P O L I G R A F I C O   E   Z E C C A   D E L L O   S T A T O

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
83100	**AVELLINO**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Matteotti, 30/32	0825	30597	248957
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70121	**BARI**	LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
03100	**FROSINONE**	L'EDICOLA	Via Tiburtina, 224	0775	270161	270161
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	**località**	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90145	**PALERMO**	LIBRERIA COMMISSIONARIA G. CICALA INGUAGGIATO	Via Galileo Galilei, 9	091	6828169	6822577
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6177342
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06087	**PERUGIA**	CALZETTI & MARIUCCI	Via della Valtiera, 229	075	5997736	5990120
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00195	**ROMA**	COMMISSIONARIA CIAMPI	Viale Carso, 55-57	06	37514396	37353442
00161	**ROMA**	L'UNIVERSITARIA	Viale Ippocrate, 99	06	4441229	4450613
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
90018	**TERMINI IMERESE (PA)**	CESEL SERVIZI	Via Garibaldi, 33	091	8110002	8110510
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
21100	**VARESE**	LIBRERIA PIROLA	Via Albuzzi, 8	0332	231386	830762
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

— **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**

— **presso le librerie concessionarie indicate (elenco consultabile sul sito www.ipzs.it)**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando il codice fiscale per i privati. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2006 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	(di cui spese di spedizione € 219,04)	- annuale	€	**400,00**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)	- semestrale	€	**220,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	(di cui spese di spedizione € 108,57)	- annuale	€	**285,00**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)	- semestrale	€	**155,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€	**68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€	**168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€	**65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 344,93)	- annuale	€	**780,00**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)	- semestrale	€	**412,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 234,45)	- annuale	€	**652,00**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)	- semestrale	€	**342,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento alla* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2005.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **88,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo *(di cui spese di spedizione € 120,00)*			€ **320,00**
Abbonamento semestrale *(di cui spese di spedizione € 60,00)*			€ **185,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)	€	1,00	

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo			€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni			€ **180,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 6,00